

Husí játra na kmíně se slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- slanina 150 g
- játra husí 500 g
- cibule velká 1 ks
- kmín 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- dle potřeby solamyl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prorostlou uzenou slaninu nakrájíme na nudličky a orestujeme dozlatova. Přidáme na větší kousky pokrájená játra a restujeme společně s cibulí a kmínem, dokud játra nezměknou. Okořeníme. Následně rozmícháme ve vodě potřebné množství solamylu a dohustíme dle potřeby. Podáváme s rýží.

Poznámka:

Husí játra jsou dostupná. Půl kila mražených jater stojí kolem 50 Kč.